

Plato único + postre

FOTOMECÁNICA: NOVOCOMP, S.A. C/ Antracita, 7. Nave 12 - 28045 MADRID. Tel: 91 527 45 62. Fax. 91 539 24 01.

IMPRESIÓN Y ENCUADERNACIÓN: PRINTER INDUSTRIA GRÁFICA, S.A. Ctra. N III - Km 600 - Cuatro Caminos s/n.

08620 SANT VICENÇ DELS HORTS. - BARCELONA. Tel: 93 631 01 23. Fax: 93 631 02 05.

REALIZA: DPTO. DE PRODUCCIÓN RECOLETOS. Pº de la Castellana, 66, 28046 - MADRID. Tel: 91 337 32 20.

© FDICIONES CÓNICA S.A.

Todos los derechos reservados. Los contenidos de este libro no podrán ser reproducidos, distribuidos ni comunicados públicamente en forma alguna sin la previa autorización por escrito de la sociedad editora.

Depósito legal: D.L.B-40.917-2006 - ISBN.84-86135-15-X IMPRESO EN ESPAÑA - EDICIÓN OCTUBRE 2006

© EDICIONES CÓNICA S.A. Madrid 2006. Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida, distribuida, comunicada públicamente o utilizada, ni en todo ni en parte, ni registrada en, o transmitida por, un sistema de recuperación de información, en ninguna forma, ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, electroóptico, por fotocopia o cualquier otro, ni modificada, alterada o almacenada sin la previa autorización por escrito de la sociedad editora.

Queda expresamente prohibida la reproducción de los contenidos de TELVA a través de recopilaciones de artículos periodísticos, conforme al Artículo 32.1 de la LEY 23/2006, texto refundido de la Ley de Propiedad Intelectual. Para autorizaciones teléfono: 91 337 05 97.

TELVA plato TIME POSTIE Recetas paso a paso

DIRECTORA: NIEVES FONTANA

REDACCIÓN Y COORDINACIÓN: ISABELA MUÑOZ OZORES.

DIRECTORA DE ARTE: CAROLINA CARRASCAL.

MAQUETACIÓN: ANGELITA MORENO.

RECETAS: ESCUELA DE COCINA TELVA Y NENA FERNÁNDEZ DE LA RIVA.

FOTOS: ROSI UGARTE, CAROLA BEAMONTE Y ALFONSO ZUBIAGA.

ESTILISMO: MARINA JARDÓN.

ARCHIVO Y DOCUMENTACIÓN: MARIBEL GARCÍA BUENO

Queremos que tus menús se simplifiquen.

Para lograr nuestro objetivo: Hemos seleccionado 32 platos únicos, contundentes, sabrosos y con toques de originalidad.

Cada uno va acompañado de una ensalada, crema o salsa que lo complementa.

También encontrarás PICOS POSTIES para terminar tu comida.

Cada receta lleva sus fotos y explicación, con los datos que te interesan: conservación, dificultad, tiempos de cocción y elaboración.

Nunca cocinar resultó más sencillo, rápido y delicioso.



- Ensalada de setas con tres acompañamientos.
- Judías al queso con compota de pimientos.
- Tarta de espinacas y gazpacho de remolacha.
- Paella de verdura con tres salsas.
- Chupitos de tomate.
- Risotto de setas con ensalada de palmitos.
- Arroz en costra con coca de pimiento.
- Paella de marisco con sus salsas.
- Pasta con gulas y ensalada verde.
- Tallarines con queso Mascarpone y ensalada de espinacas.



ENSALADA DE SETAS CON TRES ACOMPAÑAMIENTOS





- 1. Mozzarella con albahaca: Cortar el queso en cuadrados, mezclarlo con la albahaca, un poco de aceite y una pizca de sal.
- 2. <u>Picatostes con</u> <u>pimentón:</u> Cortar el pan en dados pequeños y tostarlo en el horno hasta que se dore. Sazonarlo con sal y pimentón en caliente.

Ingredientes para 6 personas:

1 bolsa de ensalada con hoja de roble, *Iollo rosso*, endivia, achicoria, lechuga romana..., 100 g de champiñones, 100 g de setas. Vinagreta de vinagre de frambuesa: 4 cucharadas de vinagre de frambuesa, 1/2 vaso de aceite de oliva Virgen Extra, sal. Mozzarella con albahaca: 1 bola de *mozzarella*, 1 cucharada de albahaca picada, aceite de oliva Virgen Extra, sal. Pechuga ahumada: 200 g de pechuga de pollo ahumada. Picatostes con pimentón: 100 g de pan, 1 cucharadita de pimentón dulce, sal.

Modo de hacerlo:

- 1. Lavar las hojas de ensalada. Limpiar y laminar los champiñones y dorarlos con las setas a fuego fuerte, con un poco de aceite y sal. Mezclarlo con la ensalada. Añadir la pechuga cortada en tiras.
- 2. <u>Vinagreta de frambuesa:</u> Mezclar con varillas el vinagre y el aceite hasta mezclarlo bien sin que emulsione. Aliñar la ensalada con la vinagreta y acompañarla con los distintos tropezones.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 10 minutos.

Tiempo de cocción: 5 minutos.

Conservación: Tomar la ensalada recién hecha. La pechuga dura y admite congelación 2 meses.





JUDÍAS AL QUESO CON COMPOTA DE PIMIENTOS

Ingredientes para la compota de pimientos: 3 cebollas, 3 pimientos del piquillo asados, 100 g de tiras de jamón ibérico, ajo en láminas, tomillo y romero, un vaso de vino de caldo de verduras.

Modo de hacerlo:

Cortar la cebolla y los pimientos en tiras. Rehogar las cebollas y el ajo en aceite hasta que estén tiernos. Añadir los pimientos, las hierbas aromáticas y la juliana de jamón. Salpimentarlo. Añadir el caldo, taparlo y cocerlo entre 5 y 10 min. hasta que estén en su punto.

Nuestro truco: Antes de añadir el caldo, añadir un tarro de Pisto Ybarra al sofrito.

Ingredientes para 2 personas:

1 tarro de judías cocidas, 1 cebolla, 50 g de bacon, 2 cucharadas de salsa de tomate frito Ybarra, queso emmental rallado y aceite de oliva Suave de Ybarra.

Modo de hacerlo:

Calentar el aceite y freír el bacon cortado en dados, escurrirlo y reservarlo. Freír en el resto de la grasa la cebolla picada hasta que se dore, añadir el tomate y el bacon. Mezclarlo con las judías bien escurridas. Ponerlo en fuente de horno, espolvorearlo con abundante queso rallado y unas bolitas de mantequilla. Gratinarlo y servirlo.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 10 minutos.

Tiempo de cocción: 25 min.

Tiempo de conservación: Congelar sin gratinar.

CONSEJO YBARRA

OTRA FORMA DE ELABORAR ESTE PLATO ES SUSTITUIR LAS JUDÍAS POR UN TARRO DE COLIFLOR HACIENDA YBARRA.





TARTA DE ESPINACAS Y GAZPACHO DE REMOLACHA

Ingredientes
para el gazpacho:
1 k de remolacha cocida,
1 k de tomates, 1/2 dl
de vinagre de Jerez Ybarra,
1 dl de aceite de oliva
Virgen Extra Ybarra, sal,
nata líquida.

Modo de hacerlo:

Trocear las remolachas y el tomate. Triturarlo con el vinagre, el aceite y la sal. Pasarlo por un colador para quitar los grumos. Enfriarlo en la nevera 2 horas. Servirlo decorado con un poco de nata.

Dificultad: Principiantes. Tiempo de elaboración: 10 minutos.

Tiempo de conservación: 3 días. No admite congelación.

Nuestro truco: Utilizar vinagre de Manzana o Balsámico de Módena Ybarra.

Ingredientes para 6 personas:

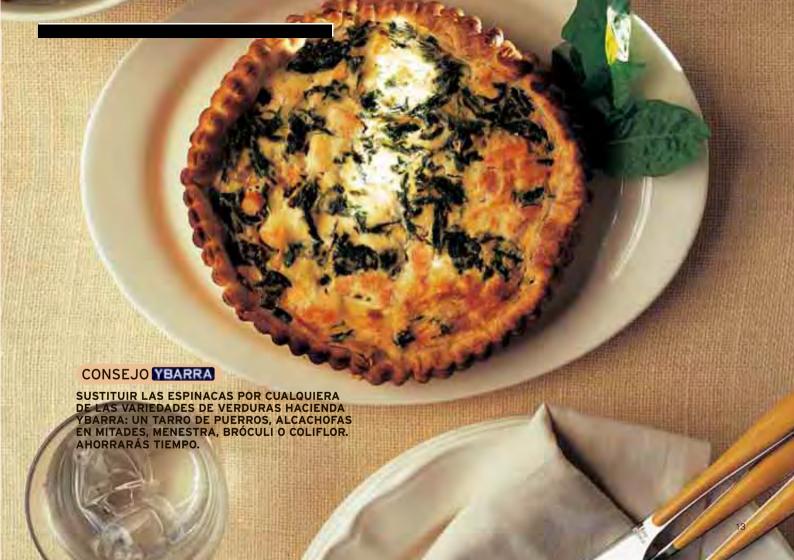
Masa quebrada: 200 g de harina, 100 g de mantequilla, 1 huevo y sal. Relleno: 1 tarro de espinacas Hacienda Ybarra, 200 g de gambas, 2 huevos, 1/4 l de nata líquida, sal, pimienta y queso rallado.

Modo de hacerlo:

Preparar la masa quebrada mezclando todos los ingredientes, hacer una bola e introducirla 1/2 hora en la nevera. Estirarla con el rodillo y colocarla sobre el molde. Pinchar el fondo y cocerla 10 min en el horno. Escurrir las espinacas. Extenderlas sobre la tarta con las gambas peladas y crudas. Batir los huevos, mezclarlos con la nata y salpimentarlo. Verterlo sobre la tarta, espolvorearlo de queso e introducirlo en el horno 20 min a 200 °C hasta que se dore.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 20 minutos. Tiempo de cocción: 40 min. más tiempo de nevera. Tiempo de conservación: Puede congelarse.





PAELLA DE VERDURA CON SUS TRES SALSAS

Ingredientes para la paella para 6 personas:

2 cebollas, 1 diente de ajo, 100 g de habas, 100 g de guisantes, 1 manojo de espárragos verdes, 100 g de judías verdes, 200 g de arroz, 5 alcachofas, caldo de verdura, zumo de limón, aceite de oliva, sal.

Modo de hacerlo:

Pelar y trocear la cebolla. Rehogarla en una paella con aceite y una pizca de sal. Cuando esté ligeramente dorada, añadir el ajo pelado y entero y rehogarlo unos minutos. Añadir las habitas y rehogarlas 5 min. aprox. Agregar los guisantes, los espárragos verdes troceados (excepto la parte más dura) y las judías verdes sin hebras y troceadas. Rehogarlo otros 5 min. Añadir el arroz y el azafrán al sofrito. Rehogarlo hasta que quede nacarado, que el grano esté transparente y con un punto opaco en el centro. Agregar el doble de volumen de caldo caliente que el volumen que ocupaba el arroz. Colocar encima los corazones de alcachofas limpios, sin tallo, sin las hojas exteriores y las plantas duras de las hojas para dejar sólo el corazón tierno. Cocerlo a fuego rápido 10 min., bajar el fuego, añadir unas gotas de zumo de limón y cocerlo 10 min. más.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración y cocción: 20 minutos. Tiempo de conservación: Tomarlo en el día.

CONSEJO YBARRA

SUSTITUIR LAS VERDURAS POR: UN TARRO DE HABITAS BABY JUNTO A DOS TARROS DE MENESTRA DE VERDURAS HACIENDA YBARRA Y DOS TARROS DE PISTO YBARRA. AHORRARÁS TIEMPO. ACOMPAÑARLA CON SALSA ALI-OLI YBARRA.

- 1. Salsa mousselina: Montar dos claras a punto de nieve y mezclarlas con 100 g de mayonesa Ybarra, con movimientos envolventes.
- 2. Tomate rallado con ajo:
 Rallar tres tomates pelados
 y despepitados y un diente de ajo.
 Mezclarlo con 2 cucharadas
 de aceite de oliva Virgen Extra
 Gran Selección Ybarra, pimienta
 blanca y la sal.
- 3. Salsa de cebollino: Mezclar dos yogures con 1 tarrina de queso cremoso. Sazonarlo con sal y 2 cucharadas de cebollino picado.



chupitos de tomate

Ingredientes para 12 chupitos:

25 g de aceite de oliva Suave Ybarra, 100 g de berros, 100 g de espinacas, 25 g de harina, 1/2 l de caldo de pollo, 2 dl de leche evaporada, sal. *Coulis* de tomate: 2 dl de zumo de tomate, unas gotas de Tabasco, 1 cucharada de salsa Perrins, 1 cucharada de salsa de soja, 1 pizca de sal.

Modo de hacerlo:

Calentar el aceite, añadir las espinacas y los berros y cocerlos hasta que se evapore el agua. Incorporar la harina y cocerlo. Agregar el caldo y cocerlo 10 min. aprox. Triturarlo y pasarlo por un pasapuré. Añadir la leche evaporada y sazonar con sal. *Coulis* de tomate: Cocer el zumo con el resto de los ingredientes hasta que se reduzca a la mitad. Poner en el fondo el *coulis* y cubrirlo con la crema.

Tiempo de elaboración: 15 minutos.

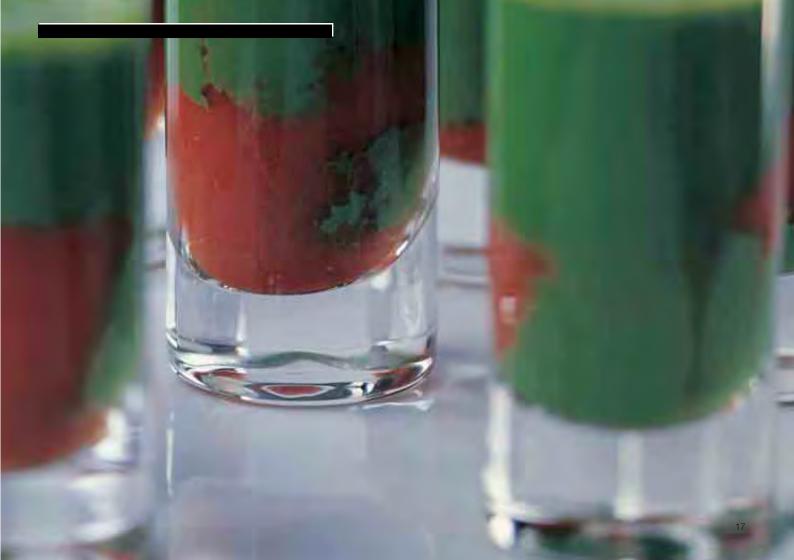
Tiempo de cocción: 10 min.

Tiempo de conservación: 3 días en nevera.

CONSEJO YBARRA

SUSTITUIR ESPINACAS Y BERROS POR LA GRAN VARIEDAD DE VERDURAS HACIENDA YBARRA: COLIFLOR, BRÓCOLI, PUERRO.







RISOTTO DE SETAS CON ENSALADA DE PALMITOS

Ingredientes para la ensalada (4 personas):

3 huevos, 1 caja de tomates cherry, 1 bolsa de rábanos, 1 bolsa de hojas de ensalada, 4 palmitos. Vinagreta: 3 cucharadas de azúcar, 3 cucharadas de agua, 1 chorrito de vinagre de Jerez Ybarra, 1 vaso de aceite de oliva Virgen Extra Ybarra, sal.

Modo de hacerlo:

Cocer los huevos 10 min., pelarlos y cortarlos en cuartos. Lavar y cortar en rodajas los rábanos. Lavar las hojas de ensalada y los tomates. Cortar los palmitos y los tomates por la mitad.

Vinagreta: Cocer el agua con el azúcar hasta que se haga un caramelo, añadir el vinagre y cocerlo hasta que se diluya todo. Templarlo. Añadir poco a poco el aceite. Sazonarlo. Mezclar los ingredientes de la ensalada y regarlo con la vinagreta.

CONSEJO YBARRA

PARA DAR MÁS SABOR A LA VINAGRETA MEZCLAR CON EL RESTO DE LOS INGREDIENTES DOS CUCHARADAS DE MAYONESA YBARRA.

Ingredientes para 6 personas:

600 g de arroz de grano redondo, 1 manojo de ajetes, 200 g de setas, 1 copa de vino de Jerez seco, 11 y 1/2 (6 vasos de agua) de caldo de carne, 50 g de queso mascarpone, 50 g de queso parmesano rallado, cebollino picado, alcaparras, sal.

Modo de hacerlo:

- 1. Trocear los ajetes y estofarlos hasta que se ablanden y se doren. Añadir las setas limpias y troceadas y rehogarlas.
- 2. Calentarlo hasta que se evapore el agua. Incorporar el arroz y rehogarlo unos minutos. Añadir el Jerez y cocerlo hasta que se evapore. Añadir el caldo poco a poco sin dejar de remover y cocerlo hasta que el arroz esté tierno y con textura cremosa, 25 ó 30 min.
- 3. Añadir los dos quesos con el arroz fuera del fuego. Añadir el cebollino y las alcaparras.

Dificultad: Principiantes.
Conservación: Tomarlo recién hecho.
Tiempo de elaboración: 15 min.
Tiempo de cocción: 30 min.





Ingredientes para la coca de pimiento verde: Masa: 300 g de harina, 1 dl de agua, 1 sobre de levadura de panadero deshidratada, 100 g de manteca, sal. Relleno: 1 pimiento verde, 1 pimiento amarillo, 1 cebolla, aceite de oliva Virgen Extra Ybarra, sal.

ARROZ EN COSTRA CON COCA DE PIMIENTO

Modo de hacerlo:

Masa: Mezclar un poco de la harina, un poco del agua y la levadura. Dejarlo levar 30 min. aprox. Mezclar el resto de la harina, el resto del agua, la manteca y sal. Agregar la mezcla de levadura y amasarlo hasta obtener una mezcla elástica. Deiarlo levar 2 horas. Pelar la cebolla y cortarla en rodaias. Cortar los pimientos en rodaias. Cubrir la masa con las verduras en rodajas, un chorro de aceite de oliva v espolvorearla con sal. Hornearla a 180 °C 40 min. aprox. hasta que las verduras estén asadas y la masa dorada.

Dificultad: Principiantes. Nuestro truco: Utilizar bases de *pizza* precocinada fresca y añadir las verduras.

Ingredientes para 6 personas:

200 g de guisantes, 200 g de habas, 250 g de lomo de cerdo adobado, 1 cucharada de tomate frito Ybarra, 400 g de arroz, 3/4 l (3 vasos de agua) de caldo de cocido, 4 huevos, pimentón, aceite de oliva Ybarra, sal.

Modo de hacerlo:

- 1. Trocear el lomo. Desgranar las habas y los guisantes y sofreírlas en paella hasta que estén ligeramente blandos, añadir el lomo. Incorporar el tomate y cocerlo unos minutos.
- 2. Añadir el pimentón y el arroz y rehogarlo hasta que el arroz esté ligeramente transparente.
- 3. Incorporar el caldo caliente. Cuando hierva, meterlo en el horno a 200 °C 15 min. Batir los huevos, echarlos y cuajarlo 3 min. en el horno. Servirlo.

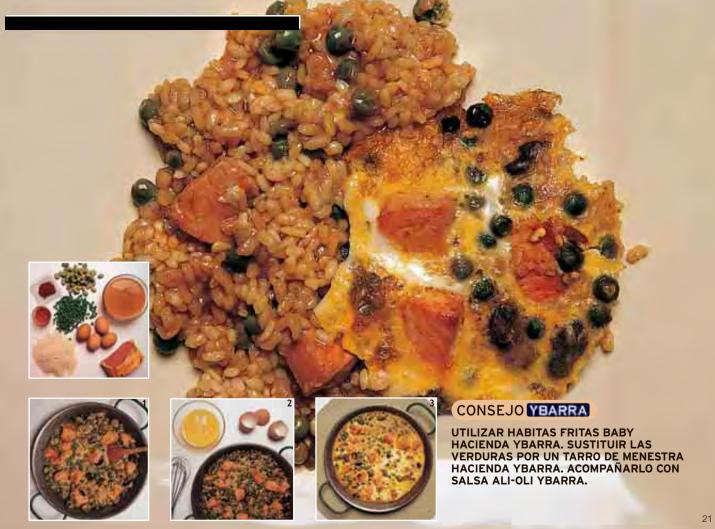
Versión rápida: Utilizar arroz precocido y añadir únicamente 1/4 I de caldo y dejarlo cocer 5 min. antes de cubrirlo con el huevo.

Dificultad: Principiantes.

Conservación: Tomarlo recién hecho.

Tiempo de elaboración: 15 min.

Tiempo de cocción: 45 min.



Ingredientes: 4 tomates, 1 cebolla. 3 1 diente de ajo, 50 g de avellanas tostadas, 1 cucharada U sopera de vino blanco, 🗲 1 cucharada (de té) de vinagre de vino Ybarra, 1 vaso (de vino) de aceite de oliva Virgen Extra Ybarra, sal.

Modo de hacerlo:

Asar en el horno a 200 °C durante 30 min. los tomates pelados, sin semillas v cortados en trozos, la cebolla pelada y cortada en trozos y el diente de aio sin pelar. Templarlo, Pelar el ajo. En una máguina de cuchillas triturar los tomates, la cebolla. el ajo, las avellanas, el vino y el vinagre. Añadir el aceite y montarlo hasta que quede una salsa espesa. Sazonar con sal.

Conservación: 5 días, admite congelación de hasta 5 meses.

Nuestro truco: Sustituir el vinagre de vino por vinagre de finas hierbas o estragón Ybarra para conseguir un toque especial.

PAELLA DE MARISCO CON SUS SALSAS

Ingredientes: 2 dientes de ajo, sal, == 1 taza (de café) de aceite ode oliva Intenso Ybarra.

Machacar en un mortero los dientes de ajo enteros v pelados con una pizca de sal hasta obtener una pasta espesa y homogénea. Añadir poco a poco el aceite y montarlo.

Grado de dificultad: Con algo de experiencia.

Conservación: En nevera hasta 5 días.

salsa Ali-oli



Ingredientes para 6 personas:

2 cebollas, 1 diente de aio, 100 a de tomate frito Ybarra. 10 hebras de azafrán, 200 g de arroz, 250 g de gambas, 350 g de mejillones, caldo de pescado o marisco, aceite de oliva Virgen Extra Ybarra, sal.

Modo de hacerlo:

Pelar y trocear la cebolla. Rehogarla en una paella con aceite v una pizca de sal. Añadir el ajo pelado v entero, v rehogarlo unos minutos. Añadir el tomate y rehogarlo hasta que se reduzca. Envolver las hebras de azafrán con papel de aluminio, pasarlo por una llama de fuego para que las hebras se tuesten. Añadir el arroz y el azafrán y rehogarlo. Agregar el doble de volumen de caldo caliente que arroz. Cocerlo a fuego rápido durante 10 min., bajar el fuego y cocerlo 5 min. más. Cubrirlo con las colas peladas de las gambas y los meiillones limpios. Terminarla en el horno 5 min a 200 °C.

Dificultad: Principiantes.

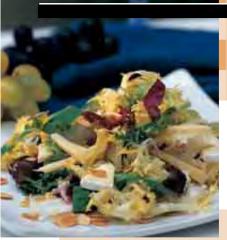
Tiempo de elaboración: 15 min.

Tiempo de cocción: 20 min.

CONSEJO YBARRA

SUSTITUIR EL TOMATE FRITO POR PISTO YBARRA.





PASTA CON GULAS Y ENSALADA VERDE

Ingredientes para la ensalada verde: 1 cogollo de lechuga. 1 bolsa de hojas variadas de lechuga, 1 cebolleta, 100 g de uvas blancas, 100 q de uvas negras, 50 a de almendras tostadas, 150 g de gueso Brie. 150 a de aueso Emmental, 150 g de gueso de cabra, 1 naranja, 1 cucharada de mostaza. 8 cucharadas de aceite de oliva Virgen Extra. 4 cucharadas de vinagre de vino tinto, sal y pimienta.

Modo de hacerlo:

Lavar, escurrir y mezclar las hojas de ensalada. Cortar la cebolleta en tiras, pelar las uvas y mezclarlo. Espolvorearlo con las almendras troceadas e incorporar los quesos cortados en dados. Para la vinagreta: Rallar la piel de la naranja, exprimir su zumo y mezclarlo con el vinagre, la mostaza, sal y pimienta. Añadir, por último, el aceite y batir para emulsionarlo. Aliñar la ensalada.

Ingredientes para 6 personas:

500 g de espaguetis, 200 g de gulas, 2 dientes de ajo, 2 guindillas, aceite de oliva, sal.

Modo de hacerlo:

- 1. Cocer la pasta en agua con sal.
- 2. Dorar los dientes de ajo con cuidado de que no se quemen para que no amarquen. Freír la guindilla.
- 3. Añadir las gulas a los ajos y la guindilla y rehogarlo ligeramente.
- 4. Mezclar los espaguetis con las gulas y servirlo.

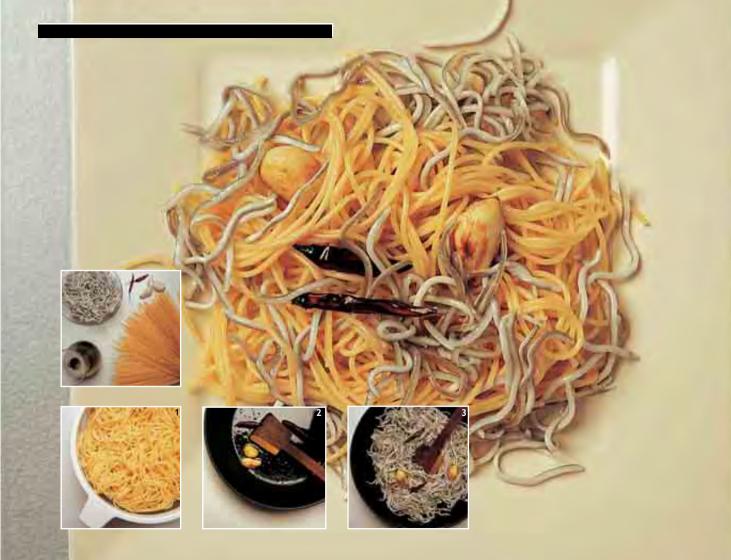
Versión rápida: Utilizar las gulas que vienen previamente rehogadas con ajo y guindilla.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 10 min.

Tiempo de cocción: 15 min.

NUESTRO TRUCO: Añadir unas gambas peladas y rehogarlas con las gulas.





TALLARINES CON QUESO MASCARPONE Y ENSALADA DE ESPINACAS

Ingredientes para la ensalada: 400 g de espinacas en hojas pequeñas y frescas, 2 cebolletas, 3 lonchas gruesas de bacon. Para el aliño: 8 cucharadas de aceite de oliva Virgen Extra, 2 de vinagre de Módena y sal.

Modo de hacerlo:

Lavar las espinacas y secarlas, colocarlas en una ensaladera y mezclarlas con los aros de cebolleta. Freír el bacon en dados y cubrirlo. Mezclar los ingredientes del aliño y regar la ensalada.

Nuestro truco: Añadir queso de cabra gratinado previamente.

Ingredientes para 6 personas:

500 g de tallarines frescos, 1 tarrina de queso Mascarpone de 250 g, 1 tarrina de tomates *cherry*, 1 aguacate, 50 g de queso parmesano, sal, albahaca picada.

Modo de hacerlo:

- 1. Cocer los tallarines en agua con sal y escurrirlos.
- 2. Cocer el queso con los tomates cortados en cuartos 2 ó 3 min. Sazonarlo.
- 3. Mezclar la pasta con la salsa y añadir el aguacate troceado en el último momento. Servirlo con queso parmesano y la albahaca picada por encima.

Versión rápida: Acompañar los tallarines con las salsas de queso preparadas.

Dificultad: Principiantes.

Conservación: Tomarlo recién hecho.

Tiempo de elaboración: 5 min.

Tiempo de cocción: 15 min.

NUESTRO TRUCO: Añadir a la salsa maíz cocido.



CON Descace marisco







ENSALADA DE BOGAVANTE Y SALSA DE TOMATE

Salsa de tomate: Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén, sofreír media cebolla picada y, cuando esté tierna, añadir 1 k de tomates picados, 1/2 cucharadita de azúcar y sal. Cocerlo despacio hasta que se deshaga el tomate. Triturarlo en el pasapuré. Puede añadirse un chorro de vino Oloroso a mitad de cocción. Darle un toque especial con una ramita de apio.

Ingredientes para 8-10 piezas:

6 bogavantes de ración (de unos 350 g cada uno), 2 calabacines, 250 g de judías verdes, 200 g de guisantes, 2 tomates. <u>Vinagreta de mostaza:</u> 1/3 vaso (de agua) de aceite de oliva Virgen, un chorrito de vinagre de Módena, 2 cucharadas de mostaza dulce, sal.

Modo de hacerlo:

Cocer el bogavante en agua con sal 5 min. Retirar la carcasa. Cortar los calabacines y las judías verdes en dados muy pequeños. Cocerlos en agua con sal unos minutos y por separado, hasta que estén blandos, aunque ligeramente crujientes; pasarlo a agua fría. Repetirlo con los guisantes. Pelar, despepitar los tomates y cortar la pulpa en dados pequeños.

<u>Vinagreta de mostaza</u>: Batir con varillas los ingredientes. Mezclar todas las verduras con una pequeña parte de la vinagreta. En un aro individual colocar la base de las verduras, encima la cola de bogavante en rodajas y salsear.

Dificultad: Con algo de experiencia.

Tiempo de elaboración: 20 min.

Tiempo de cocción: 5 min.

Conservación: Montado se conserva 3 días en nevera y admite congelación de hasta 3 meses.

NUESTRO TRUCO: Montarlo antes y templarlo a temperatura ambiente 30 min. antes de servir.





Ingredientes para el salmorejo: 8 tomates, 3 dientes de ajo, 1 chorro de vinagre de Jerez Ybarra, 1/4 vaso (de agua) de aceite de oliva Virgen Extra Ybarra, 3 rebanadas de pan, sal, agua.

BESUGO CON PATATAS Y SALMOREJO

Modo de hacerlo:

Freír las rebanadas de pan en aceite de oliva v escurrirlas sobre papel absorbente. Asar en horno a 200 °C los tomates cortados en cuartos y los dientes de aio sin pelar. Retirar los aios a los 20 minutos y los tomates después de una hora. Triturar los tomates, los dientes de ajo, el pan frito, el vinagre, el aceite, sal e ir añadiendo poco a poco agua hasta obtener una textura cremosa.

Nuestro truco: Sustituir el salmorejo por un tarro de Pisto Ybarra.

Ingredientes para 6 personas:

1 besugo de 2 k separado en lomos, sal, aceite de oliva Intenso Ybarra. Fideos de patata: 2 patatas, aceite de oliva Suave Ybarra, sal.

Modo de hacerlo:

1. Cortar cada lomo en tres trozos de 180 g cada uno aprox. Limpiarlos y retirarles las espinas. Fideos de patata: Pelar las patatas y cortarlas en paja. Remojarlas en agua fría. Escurrirlas y secarlas con papel absorbente. Reservarlas. Hornear los lomos de besugo cubiertos con los fideos de patata a 200 °C 15 min. Acompañarlo del salmorejo caliente.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 25 minutos.

Tiempo de cocción: 15 minutos.

Tiempo de conservación: El pescado 2 días en nevera y admite congelación de hasta 2 meses.

Versión rápida: Utilizar lomos de merluza congelada que va vienen preparados para hornear.

CONSEJO YBARRA

SERVIRLO ACOMPAÑADO DE SALSA TÁRTARA YBARRA.





DORADA A LA PLANCHA CON SALSA DE VINO Y ENSALADA TAILANDESA

Ingredientes para la ensalada tailandesa:
1 paquete de fideos chinos,
1/2 tarro de zanahoria rallada Hacienda Ybarra,
1/2 calabacín, 1/2 pimiento rojo, 3 cucharadas de maíz, menta fresca y lechuga.
Vinagreta: 1/2 taza de aceite de sésamo, 2 cucharadas de zumo de lima, sal y pimienta.

Modo de hacerlo:

Cocer los fideos *al dente*, cortar el pimiento rojo y calabacín en juliana. Mezclar todos los ingredientes y aliñarlo con la vinagreta.

Nuestro truco: Sustituir las verduras por un tarro de Ensalada Mediterránea Hacienda Ybarra y acompañarla de patatas Hacienda Ybarra, escurridas y pasadas por la freidora.

Ingredientes para 6 personas:

6 lomos de dorada (de 200 g aprox. cada uno), 1 bulbo de hinojo, aceite de oliva Suave Ybarra, sal. Salsa de vino blanco: 1 vaso (de agua) de vino blanco, 1 vaso (de agua) de fumet (caldo) de pescado, 100 g de queso cremoso.

Modo de hacerlo:

- 1. Cortar el hinojo en juliana (bastoncitos) muy fina. Rehogarlo en aceite y cocerlo despacio.
- 2. Reducir al fuego el vino blanco hasta que quede el volumen de 2 cucharadas. Añadir el caldo y reducirlo a la mitad. Incorporar el queso y mezclarlo. Sazonarlo.
- 3. Sazonar los lomos de la dorada. Calentar una sartén con el fondo cubierto con un trozo de papel antiadherente pintado con aceite. Dorar el pescado hasta que la carne esté firme y con color. Servir el pescado sobre el hinojo y acompañarlo con la salsa.

Dificultad: Principiantes.

Conservación: Tomarlo recién hecho. Tiempo de elaboración: 10 min. Tiempo de cocción: 15 min.





RAPE SOBRE CREMA DE ESPINACAS Y ENSALADA DE BRIE

Ensalada de Brie Mezclar distintas lechugas lavadas, añadirle dados de queso Brie rebozados en pan rallado, huevo y pan rallado y fritos, piñones tostados en la sartén.

Aliñarlo con una vinagreta hecha con 3 medidas de aceite y una de vinagre, sal y 1/2 cucharadita de azúcar. Nuestro truco: Utilizar Aceite de Oliva Virgen Extra Gran Selección Ybarra y Vinagre Balsámico de Módena de Ybarra. Añadir una pizca de Mayonesa a la mostaza de Ybarra.

Ingredientes para 6 personas:

1 k de rape en rodajas, 50 g de panceta, 250 g de espinacas, 1 dl (1 taza de moka) de nata, 50 g de gueso parmesano, sal.

Modo de hacerlo:

- 1. Limpiar el rape, sazonarlo y dorarlo en la plancha.
- 2. Trocear la panceta en dados y saltearla a fuego fuerte. Añadir las hojas de espinacas limpias y cocerlas hasta que pierdan el aqua.
- 3. Añadir la nata y el queso parmesano y cocerlo unos minutos hasta que se reduzca ligeramente. Sazonar. Servir el rape laminado sobre una cama de espinacas.

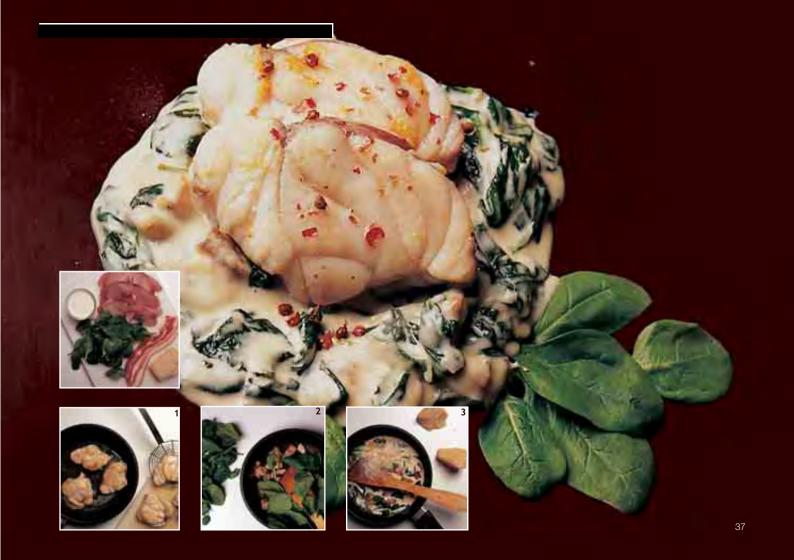
Dificultad: Principiantes.

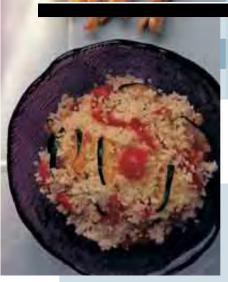
Conservación: Las espinacas pueden congelarse.

Tiempo de elaboración: 10 min. Tiempo de cocción: 20 min.

CONSEJO YBARRA

SUSTITUIR LAS ESPINACAS AL NATURAL POR UN TARRO DE ESPINACAS HACIENDA YBARRA, PARA HACERLO MÁS RÁPIDO.





BONITO CON PIPERRADA Y CUSCÚS DE VERDURAS

Ingredientes para el cuscús de verduras: 200 g de cuscús, 4 cebollitas, 3 tomates, perejil, hierbabuena, menta, aceite de oliva Virgen Extra Ybarra y sal.

Modo de hacerlo:

Poner el cuscús en un cuenco, remojarlo con agua salada, dejarlo reposar 10 min. aprox. hasta que se hinche. Pelar los tomates, quitarles las semillas y cortarlos en dados, añadir el cuscús con las cebollas doradas finas, sazonarlo con sal, pimienta, un chorro de aceite y unas hojas picadas de menta fresca. Espolvorearlo de hierbabuena picada en el momento de servir.

Nuestro truco: Remojar el cuscús con zumo de limón en vez de agua.

Ingredientes para 6 personas:

Bonito a la plancha: 6 filetes de lomo de bonito, aceite de oliva Intenso Ybarra, sal. Piperrada: 1 cebolla, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, 2 tomates, aceite de oliva Virgen Extra Ybarra, vinagre de Jerez Ybarra, zumo de limón, sal.

Modo de hacerlo:

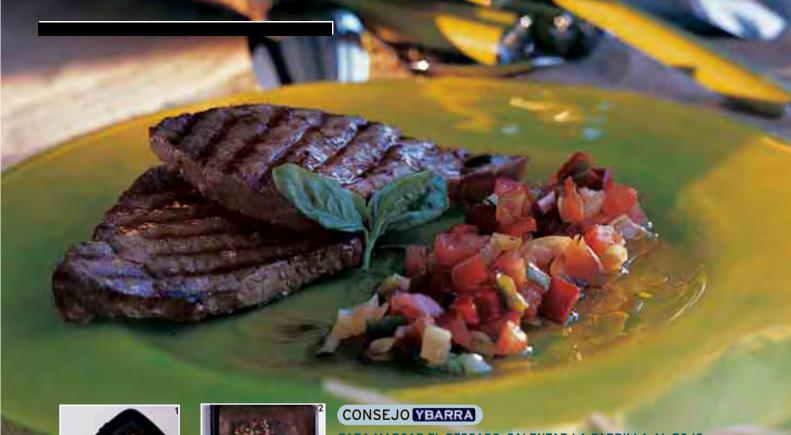
- 1. Dorar el bonito a la plancha sazonado con sal.
- 2. Trocear las cebollas, el pimiento verde y rojo. Ponerlo en una bandeja de horno, regarlo con aceite y salpimentarlo. Hornearlo a 200 °C 30 min. aprox. Dejarlo templar. Pelar y trocear los tomates. Mezclarlos con el resto de las verduras. Preparar una vinagreta con el vinagre, zumo, aceite y sal. Regar la ensalada. Servirlo todo junto.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 15 minutos.

Tiempo de cocción: 40 min.

Tiempo de conservación: Tomar el bonito recién hecho. La piperrada, un día en nevera.







PARA MARCAR EL PESCADO, CALENTAR LA PARRILLA AL ROJO VIVO, INCORPORAR EL ACEITE Y LUEGO EL PESCADO SIN MOVERLO PARA QUE SE GRABEN BIEN LAS RAYAS, PRESIONÁNDOLO CON ESPUMADERA.



Ingredientes de la vichyssoise: 4 yogures naturales, 3 puerros, 1 patata, 1/2 I de caldo de verduras, aceite de oliva y menta fresca.

LASAÑA DE BONITO ENCEBOLLADO Y VICHYSSOISE DE YOGUR A LA MENTA

Modo de hacerlo:

Calentar el aceite y rehogar la patata pelada y los puerros en trozos. Cuando empiecen a tomar color añadir el caldo y la menta. Salpimentarlo y cocerlo 15 min. Retirar la menta, agregar el yogur y pasarlo por la batidora hasta conseguir una crema. Dejarlo reposar en la nevera 24 horas antes de servir.

Nuestro truco: Hacer el caldo con una pastilla. Congela bien.

Ingredientes para 6 personas:

1 paquete de hojas de lasaña, 1/2 k de bonito, 1 k de cebolla, aceite de oliva, vinagre y sal. *Bechamel:* 25 g de mantequilla, 25 g (1/2 taza de moka) de harina, 2 dl y 1/2 (1 vaso de agua) de leche, nuez moscada, pimienta negra, sal

Modo de hacerlo:

- 1. Estofar la cebolla cortada en juliana con aceite y sal hasta que esté muy blanda. Macerar el bonito con aceite y vinagre durante 1/2 hora. Retirar el bonito del macerado y hacerlo a la plancha, dejándolo ligeramente crudo en el centro. Cocer las hojas de lasaña en abundante aqua con sal.
- 2. <u>Bechamel:</u> En un cazo, calentar la mantequilla, añadir la harina y rehogarlo unos minutos. Incorporar la leche fría y cocerlo hasta que espese, sin dejar de mover. Sazonarlo. Montar la lasaña poniendo capas de pasta, de cebolla y de bonito. Cubrirlo con la <u>bechamel</u> y hornearlo hasta que se dore.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 30 minutos.

Tiempo de cocción: 20 min.

Tiempo de conservación: Puede congelarse. Versión rápida: Comprar *bechamel* precocinada y lasaña fresca.



MIGAS CON BACALAO Y SALSA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO

Ingredientes para la salsa de pimientos

la salsa de pimientos de piquillo: 1 lata grande de pimientos del piquillo, 1 vaso (de agua) de nata líguida, sal.

Modo de hacerlo:

Triturar la lata de pimientos, pasarla por el chino y añadirle la nata. Sazonar.

Ingredientes para 6 personas:

Migas: 1 hogaza de pan duro, 6 dientes de ajo, aceite de oliva Intenso Ybarra, pimentón dulce, sal. <u>Bacalao pochado:</u> 6 lomos de bacalao, leche.

Modo de hacerlo:

- 1. Trocear la hogaza de pan a mano, humedecerla con agua y dejarla reposar en la nevera cubierta con un trapo durante una noche. Dorar los ajos, sin pelar, en el aceite. Añadir las migas, freírlas a fuego bajo revolviéndolas con espumadera hasta que pierdan humedad y queden sueltas. Sazonarlas con sal y pimentón.
- 2. <u>Bacalao</u>: Desalarlo en agua fría durante 1 día cambiándole el agua cada 8 horas sin que esté en contacto con el fondo. Pochar (sumergir en un líquido hirviendo) el bacalao en leche hirviendo unos minutos. Separar las lascas. Servir las migas con el bacalao y acompañarlo de la salsa caliente.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 30 min.

Tiempo de cocción: 30 min. más tiempo de reposo.

Tiempo de conservación: Tomarlo en el día.

NUESTRO TRUCO: Comprar las migas precocinadas y el bacalao fresco.





Modo de hacerlo:

ESPAGUETIS CON CHIPIRONES
Y CARPACCIO DE VERDURAS

Ingredientes para el carpaccio:

4 calabacines minis, 2 tomates, 250 g de champiñones, 1/2 pepino, 1/2 pimiento rojo, 1/2 pimiento verde, cebollino, 6 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de vinagre de sidra, sal y pimienta. Lavar los calabacines. cortarlos muv finos v cocerlos 2 minutos al vapor, Lavar, secar v cortar los tomates en dados. Lavar los champiñones v cortarlos en láminas igual que el pepino pelado. Limpiar los pimientos de semillas v cortarlos en tiras. Colocar todas las verduras en un plato. rociarlas con el aceite v el vinagre. Espolvorearlo de cebollino, salpimentarlo v añadir el tomate. Tapar el plato v deiarlo marinar en sitio fresco 4 horas.

Nuestro truco: Para limpiar los champiñones, cortarles la base y lavarlos de uno en uno bajo el grifo de agua fría.

Ingredientes para 4 personas:

250 g de espaguetis, 1/2 k de chipirones, 4 cebollas, 1 pimiento verde, 1 tomate, 1/2 l de caldo de pescado, aceite, perejil, sal.

Modo de hacerlo:

Limpiar los chipirones y reservar la tinta para la salsa. En una cazuela, sofreír en aceite 1 cebolla y pimiento picados. Cortar los chipirones para saltearlos en la cebolla y cocerlos suavemente removiendo para que no se peguen. Aparte, sofreír en una sartén con aceite el resto de las cebollas picadas. Añadir el tomate picado sin pepitas y troceado. Incorporar la tinta y el caldo de pescado y cocerlo lentamente 20 min. aprox. Triturarlo hasta que quede una salsa fina y mezclarlo con los chipirones. Cocer los espaguetis en abundante agua salada. Escurrirlos y servir todo junto.

Dificultad: Principiantes.
Tiempo de elaboración: 20 min.
Tiempo de cocción: 45 min.
Conservación: Los chipirones pueden congelarse.
NUESTRO TRUCO: Cambiar la pasta por patatas paja.





con Aceitunas Negras

Se pone en una ensaladera un tarro de Aceitunas Negras sin hueso Ybarra. cebolleta cortada muy fina, y un tarro de Patatas Hacienda Ybarra escurridas. Se adereza con un chorreón de Aceite de

> Oliva Virgen Extra Gran Selección Ybarra v sal gorda v se espolvorea con un poco de pimentón picante.

Nuestra Quiche de Verduras

En un recipiente redondo apto para microondas se pone un fondo de queso Emmental en lonchas (100 g aprox). Aparte, en un bol grande, se baten 5 huevos y se mezclan con 1/2 litro de nata líquida de cocina, sal, un poco de



pimienta blanca y nuez moscada. Se cubre el queso con la mezcla anterior. Por otro lado, en una sartén, se frien bacon picado con 100q de gambas y un tarro escurrido de Espinacas Hacienda Ybarra. Se incorpora a la nata y se cuece en el microondas durante 15 minutos a potencia máxima.

comodidad

Aguacates rellenos con salsa Cocktail



Se cortan los aquacates por la mitad, se quita la semilla y se riegan con zumo de limón. Se pican una manzana, tres rodaias de piña en su jugo y unos palitos de cangrejo. Se mezclan bien con Salsa Cocktail Ybarra.

Se rellenan los medios aguacates y se sirve bien frío.

Cremas con Personalidad

Se coloca en el fondo de un cuenco una loncha de gueso de cabra o cualquier otro queso y se cubre con cualquiera

las Cremas naturales Hacienda Ybarra: Verduras. Calabaza & Zanahoria. Puerro o Espárragos. Se salpimenta y se calienta en microondas 1 minuto a potencia máxima. Se sirve.







Mayonesa a la Mostaza

Se trocea cualquier tipo de carne: pollo, ternera, cerdo...etc. Se salpimenta la carne v se sofrie con cebolla v pimiento verde. Se untan los crêpes con Mayonesa a la Mostaza Ybarra, se rellenan con la mezcla de carne y se hacen los rollitos.



Sandwiches divertidos con mayonesa a la mostaza y Salsa Baucha

Se puede sorprender a los amigos con estas dos modalidades de sándwiches:

- En un bol se mezclan jamón de York picado, lechuga picada, 1 tomate pelado y picado y Mayonesa a la Mostaza Ybarra. Se coloca en el pan de sandwich una loncha de queso iunto con la mezcla anterior.
- Se mezclan salchichas en rodajas con lechuga picada y Salsa Gaucha Ybarra y se coloca en pan de sandwich.



Aperitivo de Tomate Frito



Se pone en el fondo de una fuente pequeña para microondas Tomate frito Ybarra, se cubre con una rueda de gueso Provolone. Calentarlo en el microondas hasta que se derrita v servirlo caliente con tostadas

como aperitivo.

Tartaletas de Pisto



Se rellenan tartaletas con Pisto Ybarra caliente. Aparte, se frien huevos de codorniz y se presentan de uno en uno en cada tartaleta.

carne, Caza V aves



SOLOMILLO A LA MOSTAZA CON PATATAS RELLENAS DE SETAS



Ingredientes para las patatas rellenas: 6 patatas medianas, 1 diente de ajo, 200 g de champiñones, 200 g de setas de cardo, sal. <u>Crema de queso</u>: 200 g de crema de queso, 1 dl (1 taza de moka) de nata líquida, 50 g de queso azul, sal.

Modo de hacerlo:

- 1. Lavar y asar las patatas en el horno a 200 °C 45 min.
- 2. Rehogar el diente de ajo picado, añadir los champiñones y las setas limpias y troceadas y dejarlo a fuego lento hasta que se evapore el agua. Salpimentarlo. Cortar una tapa a las patatas y vaciarlas. Rellenarlo con las setas.
- 3. <u>Crema de queso</u>: Calentar los quesos y la nata. Cocerlo hasta que se forme un crema homogénea. Cubrir las patatas y gratinarlo en el horno. Servirlo muy caliente.

Ingredientes para 6 personas:

6 medallones de solomillo de 200 g, aceite de oliva Suave Ybarra, sal *Maldon*. Salsa de mostaza: 1 dl de caldo de carne, 100 g de mostaza de Dijon. Tomates asados: 1 caja de tomates en rama (medianos), 1 diente de ajo, 1 cucharada de perejil picado, aceite de oliva Virgen Extra Gran Selección Ybarra, sal.

Modo de hacerlo:

Calentar una sartén con aceite y dorar el solomillo por ambos lados y bordes. Si se quieren hacer más por dentro, hornearlos después de dorarlos a 200 °C 10 min. Espolvorearlos con sal Maldon. Salsa: Mezclar el caldo con la mostaza. Tomates: Cortarles la tapa. Retirar las semillas. Pelar y picar el ajo y mezclarlo con el perejil, un chorrito de aceite y sal. Poner una cucharada en cada tomate. Asarlos a 200 °C 20 min. aprox. Servir todo junto.

Versión rápida: Acompañarlo sólo con mostaza.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 10 min.

Tiempo de cocción: 20 min.

Conservación: Tomarlo recién hecho.





Ingredientes para las patatas rejilla:

Ingredientes para las patatas rejilla: 2 patatas grandes, 1 diente de ajo, 1 cucharada de perejil picado, aceite de oliva, sal. Para 6 raciones.

SOLOMILLO CON FOIE Y SALSA DE TRUFA CON PATATAS REJILLA

Modo de hacerlo:

Pelar las patatas y cortarlas en rejilla en una mandolina con el accesorio ondulado. Sumergirlas en agua fría 1 hora. Freírlas en abundante aceite caliente hasta dorarlas. Pelar y picar el ajo. Mezclarlo con perejil y sal. Sazonar las patatas con esta mezcla.

Versión rápida: Utilizar patatas de bolsa y sazonarlas con la mezcla.

Ingredientes para 6 personas:

6 tournedos de solomillo, 1/2 foie fresco de pato, pimienta negra, sal Maldon, aceite de oliva. Salsa de trufa: 1 vaso (de vino) de Jerez seco, 1/2 l de caldo de carne, 2 cucharadas de Maizena, un chorrito de nata líquida, 2 trufas negras, sal. Gnocci fritos: 1 bolsa de gnocci frescos, aceite de oliva, sal.

Modo de hacerlo:

Salpimentar los tournedos y dorarlos. Filetear el foie, salpimentarlo y dorarlo en el fuego sin aceite. Salsa: Reducir el Jerez a 1/4. Añadir el caldo y cocerlo hasta que se reduzca a la mitad. Diluir la Maizena en agua fría e incorporarla; cocerlo hasta que espese. Añadir la nata y la trufa rallada. Sazonarlo. Gnoccis: Cocerlos en agua con sal. Retirarlos y secarlos. Freírlos hasta dorarlos. Servir el solomillo con el foie encima. Acompañarlo con la salsa y gnocci.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 15 minutos.

Tiempo de cocción: 20 min.

Tiempo de conservación: El solomillo admite

congelación de hasta 4 meses.

NUESTRO TRUCO: Montar el solomillo con foie con tiempo y darle un golpe de calor en el horno a 200 °C 10 min. aprox. antes de servirlo.





CARRILLERAS DE TERNERA CON PATATAS PAJA

Patatas paja Modo de hacerlo:

Pelar las patatas, lavarlas, cortarlas con una mandolina, mantenerlas en agua para que no se oxiden, escurrirlas y secarlas bien con papel de cocina antes de echarlas en la sartén. freírlas en abundante aceite, a fuego mediano y en pocas cantidades. Moverlas con un tenedor para que no se peguen. Escurrirlas y salarlas en el último momento. Se pueden hacer con antelación.

Ingredientes para 6 personas:

6 carrilleras de ternera, 2 cebollas, 2 zanahorias, 1 vaso de vino dulce, 1/2 l (2 vasos de agua) de caldo de carne, aceite de oliva Suave Ybarra, sal. <u>Puré de patata y calabaza</u>: 300 g de calabaza, 2 patatas, 50 g de mantequilla, 1 dl (1 taza de café) de leche evaporada, nuez moscada, sal, perejil picado.

Modo de hacerlo:

- 1. Retirar la piel de las carrilleras, sazonarlas y dorarlas a fuego fuerte con aceite. Retirarlas y rehogar en el aceite las cebollas y zanahorias picadas.
- 2. Desglasar (raspar el fondo con una espumadera) con el vino y dejarlo reducir. Añadir las carrilleras y el caldo. Cocerlo 2 horas.
- 3. Puré: Cocer por separado las patatas y la calabaza hasta que estén blandas. Triturarlo en máquina con cuchillas con la mantequilla y la leche. Sazonar con nuez moscada y sal. Calentar las carrilleras y servirlas con la salsa, el puré y perejil picado.

Versión rápida: Hacerlo en olla exprés 30 minutos.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 15 minutos. Tiempo de cocción: 2 h y 15 min.

NUESTRO TRUCO: Utilizar copos de patata para el puré.





ROLLITOS DE CARNE ASADA CON SALSA VITELO TONATO Y SALSA DE MOSTAZA CON ENSALADA DE PIMIENTOS

Ingredientes
para la ensalada
de pimientos:
4 pimientos rojos,
3 dientes de ajo, vinagre
de Jerez Ybarra, aceite
de oliva Virgen Extra
Ybarra, sal, comino.

Modo de hacerlo:

Asar los pimientos a 180 °C unos 30 minutos aproximadamente. Envolverlos en papel aluminio para que suden y se pelen con facilidad. Triturar en el mortero, el ajo y aliñarlo con vinagre de Jerez, sal, comino y aceite de oliva. Cortar en tiras el pimiento y aliñarlo con el majado anterior.

Ingredientes para 6 personas:

1 pieza de redondo de ternera de 1 k y 1/2, sal, pimienta, aceite de oliva Suave Ybarra, 1/2 vaso de zumo de limón. Salsa Vitelo Tonato: 1 huevo, 2 dl y 1/2 de aceite de oliva, unas gotas de zumo de limón, 1 lata de bonito en aceite, 1 lata de anchoas, alcaparras. Salsa de mostaza: Roux (30 g de harina + 30 g de aceite), mostaza, 1/2 copa de Jerez seco, 2 dl de caldo de carne, 1 dl de nata, pimienta.

Modo de hacerlo:

Macerar el redondo con el zumo de limón y un chorrito de aceite 30 minutos. Dorarlo sobre el fuego. Precalentar el horno a 220 °C y asar la carne 30 min. aprox. Salpimentar. Presentarlo en filetes y enrollado con la ensalada. Salsa Vitelo tonato: En una batidora, poner el huevo y añadir poco a poco el aceite y triturarlo con el resto. Salsa de mostaza: En un cazo poner el aceite y añadir la harina. Tostarlo e incorporar los ingredientes. Cocerlo 10 min. Espolvorearlo con la pimienta.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 15 min.

Tiempo de cocción: 40 min.

Tiempo de Conservación: Puede congelarse.





FIAMBRE DE TERNERA Y POLLO CON ARROZ MARROQUÍ

Ingredientes para el arroz marroquí: 4 tazas de arroz, 2 zanahorias, 2 puerros, 1 pastilla de caldo de pollo, 50 g de pasas, ralladura de 1 naranja, 1 cucharada de pimentón, 1 cucharada de miel, cominos, aceite de oliva Virgen Extra Ybarra y sal.

Modo de hacerlo:

Cortar los puerros en ruedas, las zanahorias en bastones y rehogarlos en aceite. Añadir las pasas previamente remojadas en agua y cocerlas unos minutos. Aparte, cocer el arroz 15 minutos en agua con la pastilla de caldo y una cucharadita de sal. Escurrirlo y mezclarlo con las verduras, el pollo, la ralladura de la naranja, los cominos y el pimentón disuelto en 2 cucharadas de aceite.

NUESTRO TRUCO: Utilizar puerros y zanahoria rallada Hacienda Ybarra para ahorrar tiempo

Ingredientes para 6 personas:

1 pechuga de pollo grande, 400 g de ternera, 100 g de jamón serrano, 2 huevos, 1/2 dl de vino de Jerez, 2 cucharada de pan rallado, pimienta.

Modo de hacerlo:

Picar la pechuga de pollo con la ternera, mezclarlo con los huevos batidos, el vino, el pan rallado y el jamón serrano muy picado. Engrasar un molde alargado con mantequilla y espolvorearlo de pan rallado. Colocar la carne y taparlo con papel de aluminio. Cocerlo al baño María durante 1 hora en el horno a 180 °C. Cuando esté casi frío colocar un poco de peso encima durante dos horas, desmoldarlo y presentarlo cortado en lonchas finas.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 15 min.

Tiempo de cocción: 1 h.

Tiempo de Conservación: 2 días en nevera.

Puede congelarse.

CONSEJO YBARRA

SERVIR EL FIAMBRE ACOMPAÑADO DE PISTO YBARRA CALENTADO EN SARTÉN, Y SALSA GAUCHA O MAYONESA A LA MOSTAZA YBARRA.



ternera con pasta

Ingredientes para 6 personas:

<u>Pasta:</u> 500 g de espaguetis finos, 1 diente de ajo, 1 guindilla, aceite de oliva Virgen Extra Ybarra, 200 g de queso parmesano rallado, sal. <u>Ternera con verduras:</u> 1 pimiento amarillo, 2 cebolletas, 250 g de tapilla cortada en tiras finas, aceite de oliva Virgen Extra Ybarra, sal.

Modo de hacerlo:

Cocer la pasta en abundante agua hirviendo con sal hasta que esté al dente. Escurrirla. Rehogar el diente de ajo entero y pelado y la guindilla en aceite. Añadir la pasta y saltearla ligeramente. Retirarla del fuego y añadir el parmesano. Cortar en juliana el pimiento y la cebolleta. Saltearlo en aceite con un poco de sal hasta que estén ligeramente dorados. Añadir la tapilla y dorarla. Servirlo todo junto.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 15 min. Tiempo de cocción: 30 min.

Tiempo de conservación: Tomarlo en el día.







Ingredientes para 24 flanes: 250 g de guisantes, 2 dl de leche, 2 huevos, 1 trufa negra, sal.

LOMO DE CERDO A LA SAL CON COMPOTA Y FLANES DE GUISANTES

Modo de hacerlo:

Cocer los guisantes en agua con sal 5 min. Pasarlos por agua fría. Escurrirlos y secarlos con papel absorbente. Triturarlos con la leche y pasarlos por un colador. Añadir los huevos y sazonar con sal y la mitad de la trufa rallada. introducirlo en moldes individuales y hornearlo al baño María a 150 °C 40 min. aprox. hasta que al pinchar la aguja salga limpia. Cubrirlos con el resto de la trufa rallada.

Dificultad: Principiantes. Tiempo de elaboración: 15 min.

Tiempo de cocción: 40 min. Conservación: 2 días en nevera.

Nuestro truco: Sustituir los guisantes por la verdura que más te guste de Hacienda Ybarra: Coliflor, puerro, brócoli...

Ingredientes para 6 personas:

1 lomo de cerdo de 1 k y 1/2, 2 k de sal marina Ybarra, 1 clara de huevo, un chorrito de agua. Compota de piña, pasas y piñones: 1 lata pequeña de piña, 100 g de pasas, 100 g de piñones, 100 g de azúcar moreno, sal.

Modo de hacerlo:

- 1. Mezclar la sal con la clara y formar una cama sobre una bandeja de horno. Poner encima el lomo de cerdo y cubrirlo con el resto de la sal.
- 2. Hornearlo a 200 °C 45 min. aprox. Retirar la sal y cortar el lomo en lonchas.
- 3. Compota de piña, pasas y piñones: Trocear la piña y cocerla con su almíbar y el resto de ingredientes, a fuego bajo 30 min. hasta que esté seca. Servirlo con el lomo.

Versión rápida: Utilizar mermelada de piña comprada y añadirle pasas y piñones.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 10 min.

Tiempo de cocción: 45 min.

Conservación: La carne congela bien.





Ingredientes para la ensalada de apio: 1 tarro de apio rallado Hacienda Ybarra, 1 diente de ajo, 1 cebolleta, 50 g de nueces, 1 cucharada de curry, 1 cucharada de aceite de oliva Virgen Extra Ybarra, sal y pimienta.

TIMBAL DE CORDERO A LA MENTA CON ENSALADA DE APIO

Modo de hacerlo:

Pelar y picar el ajo y las cebollas. Calentar el aceite en una sartén, rehogar el ajo y la cebolla, espolvorearlo con el curry, removerlo y cocerlo a fuego lento 3 minutos. Mezclar las nueces troceadas con el ajo y la cebolla, salpimentarlo y removerlo. Servir el apio con la cebolla al curry.

NUESTRO TRUCO: Utilizar los rallados y ensaladas Hacienda Ybarra: Zanahoria, remolacha rallada o ensalada mediterránea.

Ingredientes para 6 personas:

2 lomos de cordero, 1 vaso (de agua) de aceite de oliva Virgen Extra Ybarra, 3 cucharadas de menta picada, sal, 2 dientes de ajo, 250 g de espinacas, 4 chalotas, 6 tomates, 4 lonchas de bacon, 350 g de champiñones laminados.

Modo de hacerlo:

- 1. Macerar los lomos en el aceite y la menta en la nevera durante una noche. Retirarlos, sazonarlos y dorarlos a fuego fuerte 2 min. por cada lado.
- 2. Pelar y laminar los dientes de ajo, dorarlos sobre el fuego con aceite de la maceración, añadir las espinacas y rehogarlas. Pelar y picar las chalotas, rehogarlas, añadir los tomates pelados y troceados y rehogarlos. Picar el bacon y dorarlo en el fuego sin aceite; añadir los champiñones y cocerlos hasta que se evapore el aqua. Sazonar las quarniciones
- 3. Poner en un aro individual una capa de champiñones, otra de espinacas, otra de tomate y por último una de cordero laminado. Hornearlo a 200 °C 5 min.

Dificultad: Con algo de experiencia. Tiempo de elaboración: 30 min.

Tiempo de cocción: 35 min.

Conservación: 2 meses en congelador.





CONEJO A LOS AROMAS DEL MONTE Y ENSALADA DE RÚCULA

Ingredientes
para la ensalada
de rúcula:
2 paquetes de rúcula,
2 manzanas, dados de pan
fritos, queso parmesano.
Vinagreta: 6 cucharadas
de aceite de oliva Virgen
Extra Ybarra, 2 cucharadas
de vinagre Balsámico de
Módena Ybarra, sal, una
cucharadita de miel.

Modo de hacerlo:

Retirar los rabos a la rúcula. Pelar la manzana, cortarla en dados y rociarla con limón para que no se oxide. Mezclarlo con la rúcula y los picatostes y añadir la vinagreta. Colocar por encima queso parmesano cortado en láminas.

Dificultad: Principiantes. Tiempo de elaboración:

Tiempo de cocción:

10 min.

Conservación: Tomarlo en el día.

NUESTRO TRUCO: Sustituir el parmesano por queso manchego curado.

Ingredientes para 6 personas:

1 conejo cortado en trozos, 24 cebollitas francesas, 200 g de níscalos, 6 cucharadas de aceite de oliva Virgen Extra Ybarra, 3 cucharadas de tomate frito Ybarra, 1/2 dl de vino de Jerez, laurel, tomillo, sal y pimienta.

Modo de hacerlo:

Limpiar bien los níscalos. Pelar las cebollitas. Salpimentar los trozos de conejo y dorarlos a fuego medio en una cazuela con el aceite. Añadir las cebollitas, los níscalos, el tomate, el vino, laurel, tomillo, sal y pimienta. Añadir 1/4 l de agua, taparlo y cocerlo a fuego lento 40 min. Removiéndolo de vez en cuando. Servirlo en una fuente con las setas, cebollitas y salsa.

Versión rápida: Acompañarlo sólo con mostaza.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 15 min.

Tiempo de cocción: 60 min.

Tiempo de conservación: Puede congelarse.

CONSEJO YBARRA

AÑADIR UNA PICADA DE 4 ALMENDRAS SIN TOSTAR, 6 PIÑONES Y 1 REBANADA PEQUEÑA DE PAN FRITO MAJADO EN MORTERO, ANTES DE LA COCCIÓN.





COMPOTA DE CONEJO A LA SIDRA CON ENSALADA GRIEGA

Ingredientes para la ensalada griega: 1/2 pepino, 1 pimiento

verde, 2 tomates, 1 cebolla pequeña, 100 g de queso feta, 100 g de aceitunas negras, 2 cucharadas de aceite de oliva Virgen Extra, sal, pimienta negra molida y una cucharada de

Modo de hacerlo:

Cortar el pepino en rodajas, despepitar el pimiento y cortarlo en rodajas, cortar la cebolla en aros finos y el tomate en rodajas o dados.
Disponerlo en un plato formando capas, cubrirlo con el queso en dados y las aceitunas, salpimentarlo y regarlo con el aceite y la pimienta y espolvorearlo con el orégano fresco picado. Conservarlo en la nevera.

NUESTRO TRUCO:

Preparar un aliño con seis cucharadas de aceite, dos de vinagre de Jerez, un poco de cebolla y pimiento rojo picado.

Ingredientes para 4 personas:

1 conejo cortado en trozos y 1/2 pollo en tacos, 1 botella de sidra, 4 chalotas, aceite de oliva, sal, pimienta, tomillo, laurel, 1 cucharada de mostaza.

Modo de hacerlo:

Pelar las chalotas y reservarlas. Dorar los trozos de pollo y conejo en una cazuela con aceite y salpimentarlo. Añadir las chalotas, tomillo y laurel. Cubrirlo con sidra y cocerlo 15 min. Taparlo y mantener la cocción a fuego lento hasta que estén tiernos. En el momento de servir ligar la salsa con la mostaza.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 10 min.

Tiempo de cocción: 50 min.

Tiempo de conservación: Puede

congelarse. 2 días en nevera.

NUESTRO TRUCO: Ligar la salsa con

1 dl de nata líquida.

orégano.





Ingredientes para la ensalada de arroz: 400 g de arroz largo, 1 frasco de aceitunas negras deshuesadas, 1 bote de aceitunas verdes deshuesadas, 1 lata de pimientos rojos. Pesto: 1/2 diente de ajo, 50 g de piñones, 1 manojo de albahaca, 2 dl de aceite de oliva Virgen Extra, sal.

MUSLOS DE POLLO RELLENOS CON ENSALADA DE ARROZ AL PESTO

Modo de hacerlo:

Cocer el arroz en agua con sal. Colarlo y refrescarlo. Pesto: Triturar el ajo, los piñones, el queso parmesano y la albahaca con un poco de aceite. Añadir poco a poco el resto del aceite hasta obtener una salsa espesa. Sazonarlo. Mezclarlo con el arroz y macerarlo 6 horas en la nevera. Trocear las aceitunas y el pimiento y añadirlo. Servirla fría.

Dificultad: Principiantes. Tiempo de elaboración: 10 min.

Tiempo de cocción: 15 min. de cocción del arroz más 6 h de maceración.

NUESTRO TRUCO: Ahorrar tiempo comprando el arroz y el pesto cocidos.

Ingredientes para 4 personas:

8 muslos de pollo, 1 cucharada de mantequilla, 100 de salchichas blancas de carne, 2 cucharadas de nata líquida, 2 cucharadas de harina, 2 cucharadas de aceite, sal y pimienta. Salsa: 1 cucharada de harina, 2 dl de caldo de pollo, 1 cucharada de salsa de soja, 2 tomates pelados cortados en dados.

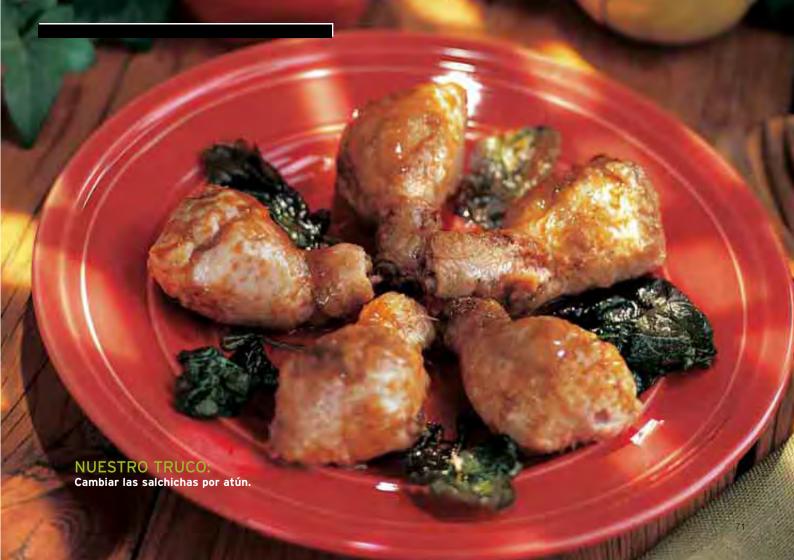
Modo de hacerlo:

Deshuesar los muslos. En un bol mezclar la mantequilla, las salchichas y la nata, añadir perejil, sal y pimienta. Rellenar los muslos con esta pasta y coser los extremos. En un plato poner la harina con sal y pimienta, rebozar los muslos y dorarlos en una cazuela con aceite. Introducirlos en el horno y asarlos 40 min. aprox. a 200 °C rociándolos de vez en cuando con un poco de caldo.

Salsa: Poner el jugo de los muslos en una cazuela, añadir la harina e incorporar el caldo de pollo, la salsa de soja y los tomates. Regar los muslos.

Dificultad: Con algo de experiencia. Tiempo de elaboración: 20 min. Tiempo de cocción: 60 min.

Tiempo de conservación: Puede congelarse.





PECHUGA DE PAVO RELLENA CON CREMA DE FRESONES

Ingredientes para la crema de fresones: 1 k de fresones, 1 lata grande de tomates pelados, 1/2 vaso (de agua) de aceite de oliva Virgen Extra Ybarra, 1/2 diente de ajo, sal, vinagre Balsámico de Módena Ybarra.

Modo de hacerlo:

Escurrir los tomates y lavarlos ligeramente. Lavar los fresones. Triturar los tomates, los fresones, el aceite y el ajo y pasarlos por un colador. Sazonarlo y enfriarlo. Servirlo con un chorrito de vinagre por encima.

Dificultad: Principiantes. Tiempo de elaboración: 5 min.

Tiempo de nevera: 30 min.

Conservación: 3 días en nevera.

NUESTRO TRUCO: Sustituir los fresones por remolachas cocidas y acompañarlo con yogur natural.

Ingredientes para 4 personas:

1 pechuga de pavo, 250 g de espinacas frescas, 1 cucharada de pasas, 1 cucharada de piñones, 1 chalota, vino de Jerez, aceite de oliva Virgen Extra Ybarra, sal, mostaza y pimienta. Salsa de soja: 1 cucharada de sésamo, 1 cucharada pequeña de azúcar, 3 c. de salsa de soja, 3 c. de vinagre, 2 c. de aceite de sésamo, 1/2 c. de Tabasco.

Modo de hacerlo:

Sofreír la chalota picada en aceite, añadir y saltear las espinacas picadas, los piñones y pasas. Abrir la pechuga, salpimentarla y untarla con un poco de mostaza, rellenarla con la mezcla de espinacas y cerrarla. Atarla para darle forma. Precalentar el horno a 200 °C. Introducir la pechuga rociada de aceite en el horno, y, cuando empiece a dorarse, añadir el vino. Regarlo de vez en cuando. Cocerlo 30 min. Mezclar los ingredientes de la salsa y servirla aparte.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 15 min.

Tiempo de cocción: 35 min.

Conservación: Admite congelación. 2 días en nevera.



Ingredientes para las mini-hamburguesas: 1 puerro, 1 zanahoria, 1 cebolla, 100 g de

Modo de hacerlo:

almendra molida, 2 huevos,

sal, aceite de oliva.

Cortar las verduras en juliana y rehogarlas con un poco de aceite y sal hasta que estén blandas. Enfriarlas. Mezclarlas con la almendra y el huevo y sazonarlo. Hacer pequeñas bolitas y dorarlo en aceite caliente. Reservar y servirlas con los nidos.

NIDOS DE COL CON CONFIT DE PATO Y MINI-HAMBURGUESAS DE VERDURAS

Ingredientes para 6 personas:

6 muslos de *confits* de pato, 4 cebollas, 3 cucharadas de harina, 2 vasos (de vino) de vino moscatel, 2 vasos (de agua) de caldo de carne, 12 hojas de repollo, aceite de oliva, sal.

Modo de hacerlo:

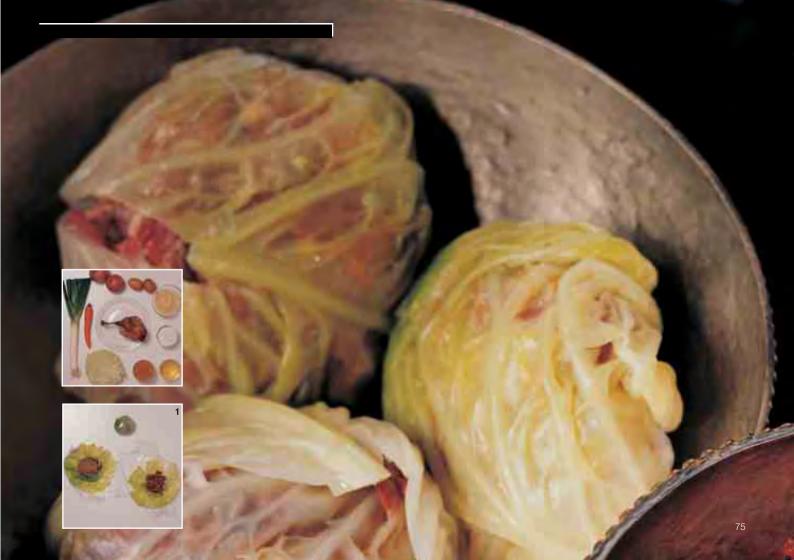
1. Sacar los confits de pato de la grasa y hornearlos a 200 °C 20 min. Retirar la piel y desmenuzar la carne. Cocer el repollo en agua hirviendo con sal unos 3 min. hasta que estén blandas, pasarlas a agua fría. Aparte, cortar la cebolla en juliana y estofarla con aceite y un poco de sal hasta que se dore. Añadir la harina y rehogarlo 2 min. aprox. Incorporar el moscatel y cocerlo hasta que se reduzca a la mitad. Añadir el caldo y cocerlo hasta conseguir una salsa espesa. Colocar sobre papel film una hoja de col, añadir una cucharada de pato con un poco de salsa, cerrarlo, pasarlo a una fuente de horno y cubrirlo con el resto de la salsa. Calentarlo con las hamburguesas en el horno a 200 °C 15 min.

Versión rápida: Hacer los rollitos con ragout.

Dificultad: Con algo de experiencia. Tiempo de elaboración: 15 min. Tiempo de cocción: 2 horas.

Conservación: Los rollitos de *confit*, 4 días en nevera; admite congelación de hasta 5 meses.

NUESTRO TRUCO: Sustituir la col por hojas de pasta para presentar el plato como canelones o lasaña.





PULARDA AL JEREZ CON ALCACHOFAS CON FOIE

Ingredientes para las alcachofas: 6 huevos, 6 alcachofas, 1/2 hígado de pato fresco, sal, pimienta negra, vinagre, el zumo de 1 limón.

Modo de hacerlo:

- 1. Cocer los huevos en agua hirviendo durante 5 min. Sacarlos y pasarlos a agua fría. Pelarlos.
- 2. Limpiar las alcachofas, quitarles las hojas exteriores, las puntas de las hojas y el tallo y dejar los fondos. Cocerlos en agua con sal y el zumo de limón 25 min. aprox. hasta que estén blandos. Escurrirlos sobre papel absorbente.
- 3. Cortar el hígado de pato en escalopes de 1-2 cm de grosor. Sazonarlos. Dorarlos a la plancha.

Presentación: Rellenar cada fondo de alcachofa con un escalope de foie y un huevo escalfado. Calentarlos en el último momento en el horno a 200 °C 10 min. Servir las alcachofas con un chorro de aceite.

Ingredientes para 6 personas:

1 pularda troceada y sin piel, 1/4 l (1 vaso de agua) de vino de Jerez seco, 2 cucharadas de Maizena, 1 vaso (de agua) de caldo de ave, 4 dl (4 tazas de moka) de nata líquida, harina, pimienta, sal. Arroz salvaje: 200 g de arroz salvaje, 1 cucharada de mantequilla.

Modo de hacerlo:

- 1. Salpimentar la pularda. Pasarla por harina y dorarla en aceite de oliva. Retirarla y reservarla.
- 2. En el mismo recipiente añadir el vino y reducirlo a 1/4 de su volumen inicial. Añadir la Maizena diluida en el caldo de ave y cocerla. Incorporar la nata. Añadir la pularda y cocerla durante 15 minutos. Sazonar.
- 3. Arroz salvaje: Cocer el arroz siguiendo las instrucciones del fabricante. Saltearlo en la mantequilla. Servir la pularda con el arroz.

Versión rápida: Utilizar pechugas de pollo troceadas.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 10 min.

Tiempo de cocción: 30 min.







- Pastelitos de arroz.
- Mosaico de melón y sandía.
- Tartitas finas de manzana.
- Carpaccio de frutas.
- Crêpes rellenas de queso.
- Crêpes rellenas de toffee
- Pudding de vainilla.
- Fondue de toffee con fresas.
- Mojito en texturas.
- Triffle de frutos secos.
- Macarrons de chocolate y coco.
- Tarta de nueces con café.
- Crema de ciruelas pasas.
- Pastel de chocolate.

CRÊPES RELLENAS DE QUESO

Ingredientes para 4 personas:

Preparar la masa como para las *crêpes* de *toffee*, añadiéndole una cucharadita de ron y la ralladura de un limón. <u>Crema de queso</u>: 100 g de crema de queso, 100 g de queso de tetilla, 150 g de nata, 1 huevo, 1 hoja de gelatina.

Modo de hacerlo:

Preparar las crêpes en la sartén.

Crema de queso: Deshacer la gelatina previamente remojada en un poco de nata caliente, mezclar todos los ingredientes con la batidora y dejarlo que cuaje en la nevera. Rellenar las *crêpes*, enrollarlas, espolvorearlas con azúcar y quemarlas.

Dificultad: Principiantes.

Conservación: Tomarlo en el día. La masa de *crêpes* puede congelarse.

Nuestro truco: Reposar 30 minutos la masa de las crêpes antes de utilizarla.



CRÊPES RELLENAS DE TOFFEE

Ingredientes para las crêpes de toffee:

Toffee: 200 g de azúcar, 2 dl y 1/2 de nata líquida. <u>Masa de las *crêpes:*</u> 125 g de harina, 2 huevos, 3 dl de leche, 30 g de mantequilla derretida. Mezclarlo todo en la batidora hasta formar una masa homogénea.

Modo de hacerlo:

Cocer las *crêpes* cubriendo la base de una sartén engrasada con una capa fina. Dorarlo un poco y darle la vuelta. Reservarlo sobre papel antiadherente, repitiendo la operación hasta acabar la pasta.

Relleno: Deshacer el azúcar en un cazo a fuego lento hasta obtener un caramelo de color dorado. Apartarlo del fuego y verter la nata líquida muy caliente. Removerlo hasta que se mezcle con el caramelo. Rellenar las *crêpes* con una o dos cucharadas de *toffee* en el centro. Espolvorear los bordes con azúcar glas.



MOSAICO DE MELÓN Y SANDÍA

Ingredientes para 4 personas:

300 g de sandía sin pepitas ni cáscara, 200 g de melón Cantalupo sin pepitas ni cáscara, 200 g de melón verde (piel de sapo) sin pepitas ni cáscara, 1 dl de licor de miel, 1/2 dl de zumo de limón, unas hojas de menta.

Modo de hacerlo:

Cortar la pulpa de los melones y la sandía en discos con un cortapastas. Calentar el zumo de limón y agregar el licor de miel. Poner los discos de fruta en un plato alternando los colores, regarlo con la mezcla de miel preparada y decorarlo con hojas de menta.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 10 minutos.

Tiempo de cocción: 3 min.

Tiempo de conservación: 2 días en nevera.

NUESTRO TRUCO: Hacerlo con láminas de fresas y

melocotón.



PASTELITOS DE ARROZ

Ingredientes para 6 personas:

100 g de arroz, 200 g (2 tazas de té) de azúcar, 1 l (4 vasos de agua) de leche, 1/2 l (2 vasos de agua) de nata, 4 huevos, canela molida, 500 g de hojaldre.

Modo de hacerlo:

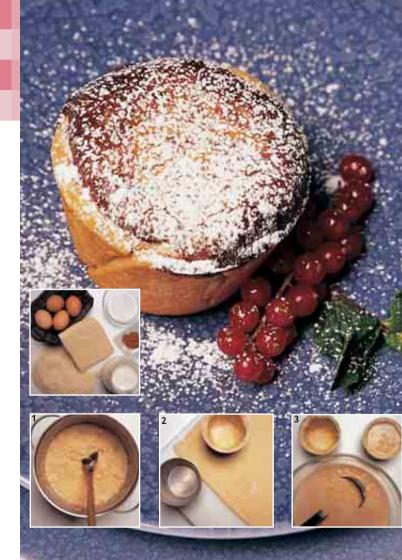
- 1. Cocer el arroz con la leche y el azúcar. Removerlo constantemente para que no se pegue. Retirarlo del fuego cuando el grano esté blando, 15 min. aprox. Enfriarlo.
- 2. Extender el hojaldre con un rodillo hasta dejarlo con 1/2 cm de grosor. Cubrir tartaletas con la masa de hojaldre y enfriarlo en la nevera.
- 3. Mezclar el arroz con leche con los huevos y la nata. Rellenar el hojaldre con esta mezcla. Hornearlo a 180 °C 20 minutos aprox. hasta que esté cuajado. Desmoldarlo y servirlo con arándanos y azúcar glas.

Versión rápida: Utilizar el arroz con leche preparado.

Dificultad: Principiantes.

Conservación: Admite congelación. Tiempo de elaboración: 5 min. Tiempo de cocción: 30 min.

NUESTRO TRUCO: Añadirle pasas, ciruelas y dátiles.



CARPACCIO DE FRUTAS CON SALSA DE FRAMBUESA

Ingredientes para 6 personas:

1 mango, 1 piña, 200 g de fresones. *Coulis* (salsa) de frambuesa: 200 g de frambuesa, 1 cucharada de azúcar.

Modo de hacerlo:

Pelar el mango, la piña, los fresones, y laminarlos muy fino.

<u>Coulis de frambuesa</u>: Calentar las frambuesas. Cuando rompan a hervir retirarlas del fuego y pasarlas por un colador. Añadir el azúcar y mezclarlo bien. Servir las frutas con el *coulis*.

Versión rápida: Acompañarlo con mermelada de fresa, diluida con agua fría.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 10 minutos.

Tiempo de cocción: 5 minutos.

Conservación: Tomarlo pronto porque las frutas se oxidan. La salsa se conserva 1 semana en la nevera y admite congelación de hasta 4 meses.



PASTEL DE CHOCOLATE

Ingredientes para 6 personas:

200 g de chocolate negro, 200 g de mantequilla, 150 g (1 vaso de vino) de azúcar, 5 huevos, 2 cucharadas de harina, una pizca de levadura Royal, 1 cucharadita de café soluble, 100 g de chocolate en onzas. Chantilly de café: 2 dl (2 tazas de moka) de nata, 50 g (2 cucharadas grandes) de azúcar, 1 cucharadita de café soluble.

Modo de hacerlo:

- 1. Derretir el chocolate con la mantequilla. Dejarlo entibiar e incorporar el resto de los ingredientes salvo el chocolate en onzas.
- 2. Forrar las paredes de aros de pastelería individuales con papel sulfurizado.
- 3. Verter un poco de la masa y cocerlo en el horno a 200 °C 10 min. Sacarlo, poner en el centro 1 cucharada de chocolate troceado y rellenarlo con más masa. Volver a hornearlo a 200 °C durante 10-15 min. más. Desmoldarlo. Chantilly: Montar la nata con el azúcar y el café soluble y servirlo todo junto.

Versión rápida: Acompañarlo de helado de chocolate. Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 15 min.



TARTITAS FINAS DE MANZANA

Ingredientes para 6 personas:

300 g de hojaldre, 3 manzanas Golden, mantequilla, azúcar moreno.

Modo de hacerlo:

- 1. Estirar fino el hojaldre y cortar 6 discos.
- 2. Pelar, descorazonar y laminar las manzanas.
- 3. Disponer con orden las manzanas encima del hojaldre. Colocar encima una nuez de mantequilla y espolvorear una cucharada de azúcar moreno. Hornearlo 20 minutos a 180 °C hasta que las manzanas y el hojaldre estén dorados. Servirlas calientes.

Versión rápida: Cubrir el hojaldre con melocotones en almíbar laminados, que ya vienen pelados y sin hueso.

Dificultad: Principiantes.

Conservación: Tomarlo recién hecho. Tiempo de elaboración: 15 min. Tiempo de cocción: 20 min. aprox.

NUESTRO TRUCO: Acompañar cada tarta con una

bola de helado de vainilla.



PUDDING DE VAINILLA

Ingredientes para 6 personas:

30 bizcochos de soletilla, 4 huevos, 100 g (1 taza de té) de azúcar, 1/4 l (1 vaso de agua) de leche, vainilla en polvo, mantequilla. Salteado de frutos rojos: 100 g de frambuesa, 100 g de moras, 50 g (2 cucharadas soperas) de azúcar.

Modo de hacerlo:

- 1. Mezclar los huevos, el azúcar, la leche y una pizca de vainilla con varillas.
- 2. Rellenar un molde refractario, pintado con mantequilla, con los bizcochos de soletilla y verter encima la mezcla de huevo. Dejar que los bizcochos se empapen. Hornearlo a 160 °C 45 min. aprox. hasta que cuaje.
- 3. Saltear las frambuesas y las moras con el azúcar 2 min. aprox. Servir el *pudding* caliente acompañado del salteado.

Versión rápida: Sustituir el salteado por una mermelada de frambuesa aligerada con agua y colada.

Dificultad: Principiantes.

Conservación: 5 días en nevera. Admite congelación.

Tiempo de elaboración: 5 min.

Tiempo de cocción: 45 min.

NUESTRO TRUCO: Rellenarlo con manzana y pera.









FONDUE DETOFFEE CON FRESAS

Ingredientes para 12 personas:

300 g de azúcar, 1 dl de nata, 24 fresas.

Modo de hacerlo:

Calentar al fuego el azúcar con un poco de agua y cocerlo hasta que tenga color dorado. Añadir la nata y cocerlo hasta que se forme una crema homogénea. Introducirlo en un cuenco y servirlo rodeado de las fresas.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 5 min.

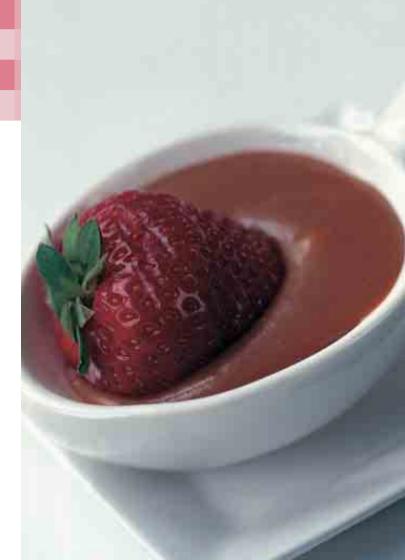
Tiempo de cocción: 10 min.

Conservación: La fondue no se puede conservar en

frío y conviene prepararla en el último momento.

NUESTRO TRUCO: Añadir a la fondue una pizca de

vainilla y otra de canela.



MACARRONS DE CHOCOLATE Y COCO

Ingredientes para 6 personas:

4 claras, 100 g (1 taza de café) de azúcar, 50 g de cacao, 100 g de coco seco rallado, 200 g de queso mascarpone, sal, azúcar glas.

Modo de hacerlo:

- 1. Montar las claras hasta que estén blancas y espumosas, añadir el azúcar y seguir batiendo hasta que se forme un merenque blanco y brillante.
- 2. Añadir el cacao, el coco y una pizca de sal.
- 3. Rellenar una manga pastelera con boquilla grande rizada. Formar pequeños montones sobre una bandeja de horno. Cocerlo a 150 °C durante 1/2 hora.
- 4. Batir ligeramente el queso mascarpone y pegar los macarrons de dos en dos con un poco de queso mascarpone. Espolvorear con azúcar glas.

Versión rápida: Servir los *macarrons* sin rellenar como pastas para café o té.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 10 min.

Tiempo de cocción: 30 min.

NUESTRO TRUCO: Teñir el queso mascarpone con colorante rojo para conseguir una pasta rosa para una fiesta infantil.



mojito en texturas

Ingredientes para 12 unidades:

Granizado de limón: 2 dl de zumo de limón, 4 dl de agua, 100 g de azúcar, 2 claras de huevo. Gelatina de hierbabuena: 300 g de azúcar, 3 dl de agua, 1/2 manojo de hierbabuena, 4 hojas de gelatina, colorante verde. Almíbar de ron: 3 dl de ron añejo, 300 g de azúcar moreno.

Modo de hacerlo:

Granizado: Mezclar el zumo, el agua y el azúcar hasta que se disuelva. Enfriarlo. Añadir las claras a punto de nieve. Congelarlo. Gelatina de hierbabuena: Picar la hierbabuena. Cocer el agua con el azúcar, retirarlo del fuego, añadir la hierbabuena picada y disolver las hojas de gelatina previamente remojadas. Agregar el colorante. Enfriarlo hasta que cuaje. Almíbar: Cocer el ron con el azúcar hasta que se forme un almíbar. Servir en vasos de chupito una base de almíbar, cubrirlo con granizado y gelatina.

Versión rápida: Usar sorbete de limón.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 10 min.

Tiempo de cocción: 5 min.

Conservación: Tomarlo recién hecho.

NUESTRO TRUCO: Preparar otros cócteles en texturas como el daiguiri o la caipirinha...



TRIFFLE DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes para 6 personas:

Crema de vainilla: 1/4 l de leche, 3 yemas, 75 g de azúcar, 1 cucharada de Maizena, 1 vaina de vainilla. Chantilly: 200 g de nata líquida, 50 g de azúcar, 20 bizcochos de soletilla, 1 dl de zumo de melocotón, 100 g de fresones, 100 g de frambuesas, 100 g de grosellas, 100 g de arándanos.

Modo de hacerlo:

- 1. Crema de vainilla: Calentar la leche con la vainilla raspada. Blanquear (batir) las yemas con el azúcar, añadir la Maizena. Verter la leche hirviendo sobre la mezcla de las yemas y batirlo hasta obtener una textura homogénea. Devolverlo al fuego y cocerlo hasta que espese.
- 2. Chantilly: Montar la nata con el azúcar. Para servirlo, presentarlo en copas: en el fondo colocar bizcochos de soletilla empapados de zumo de melocotón, seguir con la crema de vainilla, los frutos rojos y cubrir con el chantilly.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 10 min.

Tiempo de cocción: 5 min.

Conservación: 3 días. Admite congelación.

NUESTRO TRUCO: Sustituir la crema de vainilla

por natillas.



CREMA DE CIRUELAS Y PASAS

Ingredientes para 6 personas:

3 huevos, 50 g de mantequilla, 1/2 l (2 vasos de agua) de leche, 125 g (1 vaso de vino escaso) de azúcar, 75 g (1/2 vaso de agua) de harina, 1 vaina de vainilla, 75 g de ciruelas pasas, 75 g de pasas, sal, mantequilla, harina, azúcar glas.

Modo de hacerlo:

- 1. Calentar la leche con la vainilla raspada de la vaina y una pizca de sal. Mezclar en un cuenco la mantequilla derretida, la harina, los huevos y el azúcar.
- 2. Verter sobre la mezcla, la leche con vainilla.
- 3. Colocar en un molde engrasado y enharinado las ciruelas troceadas y las pasas y cubrirlo con la mezcla. Hornearlo a 200 °C 30 min. aprox. hasta que al pinchar con una aguja, salga limpia. Servirlo templado espolvoreado de azúcar glas.

Versión rápida: Cocerlo en el microondas 4 minutos. Dificultad: Principiantes.

Conservación: Congelarlo horneado, 5 días en nevera.

Tiempo de elaboración: 15 min.

Tiempo de cocción: 30 min.

NUESTRO TRUCO: Sustituir ciruelas y pasas por fruta fresca como frambuesas, fresas o cerezas.



TARTA DE NUECES CON CAFÉ

Ingredientes para 6 personas:

Bizcocho de nueces: 8 claras, 80 g (4 cucharadas) de azúcar, 140 g de nueces molidas, 100 g (1 taza de moka) de azúcar glas, 60 g (1/2 taza de té) de harina. Crema pastelera: 1/4 l (1 vaso de agua) de leche. 3 vemas, 12 g de Maizena. 12 g (1 cucharada rasa) de harina, 75 g (4 cucharadas escasas) de azúcar, 1 cucharada de café soluble, 3 hojas de gelatina. Merenque: 4 claras, 75 g (4 cucharadas rasas) de azúcar.

Modo de hacerlo:

- 1. Bizcocho de nueces: Preparar un merenque con las claras y el azúcar. Mezclar la harina, el azúcar glas y las nueces molidas. Incorporar al merenque esta mezcla. Sobre una bandeja de horno con papel antiadherente, colocar un aro de pastelería engrasado. Rellenar la base y paredes con la masa. Hornearlo a 180 °C hasta que quede ligeramente dorado. pero blando por el centro. Desmoldarlo.
- 2. Crema pastelera: Remoiar la gelatina en agua fría 10 min. Calentar la leche con el café. Batir las yemas con el azúcar, añadir la Maizena y la harina. Verter sobre las yemas batidas la leche y mezclarlo. Volver a poner al fuego y cocerlo hasta que espese removiendo continuamente, unos 5 min. Escurrir la gelatina y disolverla en la crema pastelera caliente. Deiarlo templar.
- 3. Merenque: Montar las claras a punto de nieve, añadir el azúcar poco a poco y batir hasta que quede un merenque liso y brillante. Mezclar la crema pastelera. Rellenar con la crema una manga pastelera con boquilla grande lisa.
- 4. Vaciar el centro del bizcocho y rellenarlo con la crema de modo que sobresalga. Decorar con tiras de la crema de café. Servirlo.

Versión rápida: Rellenarlo con merengue de café.

Dificultad: Principiantes.

Tiempo de elaboración: 45 min.

Tiempo de cocción: 20 min.

Conservación: La tarta 2 días en nevera y admite congelación de hasta 6 meses.

NUESTRO TRUCO: Sobre la base de bizcocho,

colocar gajos de melocotón en almíbar.



indice

Verduras, legumbres, arroz y pasta

• Arroz en costra	20
• Arroz marroquí	58
• Carpaccio de verduras	44
• Coca de pimiento verde	20
• Compota de pimientos	10
• Crema de fresones	
• Chupitos de tomate	16
• Cuscús	
• Ensalada de apio	64
• Ensalada de arroz al pesto	
• Ensalada de Brie	36
• Ensalada de espinacas	26

Ensalada de palmitos	.18
Ensalada de pimientos	
Ensalada de rúcula	
Ensalada de setas	
Ensalada griega	
Ensalada tailandesa	
Ensalada verde	
Flanes de guisantes	
Gazpacho de remolacha	
Judías al queso	
Paella de marisco	
Paella de verdura	
Pasta con gulas	
Patatas paja	
Patatas rejilla	
Patatas relienas	
Fiduus iciiciius	

● Risotto de setas .18 ● Salmorejo .32 ● Salsa de tomate .30 ● Tallarines con queso Mascarpone .26 ● Tarta de espinacas .12 ● Vichyssoise .40 Pescados	 Lasaña de bonito encebollado
y marisco Besugo con patatas	 Carne asada

indice

Mojito en texturas90

• Pechuga de pavo rellena72	Mosaico de melón v sandía	8
• Pularda al Jerez con alcachofas76		
• Solomillo a la mostaza50		
Solomillo con foie52		
• Ternera con pasta al parmesano		
• Timbal de cordero a la menta64	• Tartitas finas de manzana	8
	• Fondue con fresas	88
Postres	Triffle de frutos secos	92

Y 20 CONSEJOS DE YBARRA







Hacienda Ybarra presenta sus

Cremas

- ── Verduras
- Zanahorias & Calabaza
- Espárragos
- Puerros
- 100% Natural
- Con Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sin conservantes ni colorantes